

手づくりハム職人見習^{* *}

株式会社ノイバーン 清水益夫

今から3年前の話になります。今まで養豚一筋に生きてきて、これからリタイヤした後何をするか考えたことがありました。まだまだリタイヤまで時間はありますが、リタイヤ後、余るほどある時間を何に熱中するか考えると、以外に難しい命題だなと考えていました。そんな時思いついたのが好きな自動車いじり（オールドカー）と手作りハムづくりでした。やはり身近にあるのが豚肉だったから自然と思いついたわけです。

いぎハムを作ろうとしても、何をどうしたらよいか皆目見当がつかずとりあえずスモーカーを作らましようという気持ちになりまして、古いガスボンベを手に入れ、切った貼ったでスモーカー風のをこしらえました。これが運良くとてもよく煙が回ります。そこで手始めにゆで卵と蒲鉾、たらこにチーズなどを燻製しましたところ、とてもおいしくて、スモークづくりにのめりこむことになってしまうのです。

燻製に関する書物を探しますと、これが驚くほどたくさん存在して、大筋では同じ事を言っているのですが何をどうするか各人各様のレシピを紹介するものですから、私はますます混乱してしばらくハムづくりが中断されました。

その間いろいろなブランドのハムを食べ比べたのですが、今ひとつこれという逸品に出会うことが無かったです。

もともとヨーロッパで保存食として作られたハムになぜ保存料が入っていたり、発色材が使われ

るのかじっくりこない感情を持っていたので、やはり自分で食べる分だけ、自分で作りたいという思いが募っていきました。

ハムづくりで難しいのは、作ることよりも失敗したときそれを処分することでした。おいしくできれば、友人や近所の方に、食べていただけますが、失敗作は全部自分の胃袋で処理するわけですから、今まで相当量平らげた勘定になります。失敗の原因を言いますと、塩漬けの加減のミス。これが圧倒的に多く、気に入った塩梅になるまで思考錯誤が続きました。二番目の失敗は温度管理です。私の場合温燻なのでどうしてもお肉に熱がかかってしまいます。なるだけ温度をかけずに燻してやるのに苦労をするわけです。はじめ新聞読みながら、とか本を読みながらなどと考えていたのが大間違いで、自分では窯に火を入れた陶芸家のような気持ちになっています。煙の量を眺めながら炭を調節したりチップを足してみたり、火加減をいじりながら半日かかりで燻します。

燻し終わり、殺菌をして肉の火照りを冷ましてはじめにナイフを入れるときがとても緊張の瞬間です。満足な味に仕上がったかどうかどきどきしながら最初の一枚を口にしたとき、この趣味をはじめて本当に良かったと思うようになりました。私の場合絶対に売らないと決めていますので、食べたい人には差し上げることにしています。

最近少しずつ私のハムのファンが増え、二度三度食べた方は一様におっしゃる言葉があります。

それは「今まで食べていたハムって、賈物だったんだ。」という言葉です。市販のは歯で噛んだとき蒲鉾みたいな感触なのです。こういえば良くわかるとおもいます。私のハムはお肉のかみ応えがするのです。それと独特のスモーク臭がします。もちろん冷凍にだってできます。(市販のハムは冷凍できません)。

ハムづくりに熱中すればするほど材料のお肉によって出来栄が変わってくるのがはっきりしてきました。悪い材料でいいハムができないことが実感できるのです。頭ではおいしい肉を目指して養豚をしてきたはずですが今は理屈でなく体で品質を感じたり、肉のクオリティをイメージするようになってきました。最近は現場に入って豚を眺めながら自分の理想とするお肉を考えながら管理したり、餌を選択したり、いままであまり感じなかったような、仕事に喜びが感じられるように

なりました。クオリティの高い肉は病気がちで発育阻害のあった豚からはできません、そういう意味でも今の私の農場がSPFの認定を得られているということがとても嬉しく思えるのです。

ウィークデイは農場で、ウィークエンドは自宅でこれからも楽しんで行きたいと思いつつ、筆を置きたいと思います。

